

*Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego*

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr DNS-HŻ.9020.5.3.2013AD

Lublin, dnia 13 czerwca 2013 r.

*(Miejscowość i data)*

Przeprowadzonej przez upoważnionego przedstawiciela Lubelskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Lublinie

Agnieszke Domańską – Melgieś - Starszego Asystenta, nr upoważnienia 12

*(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)*

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2011 r Nr 212, poz.1263 ze zm.), w związku art. 67 § 1 oraz art.1 i § 2 Kodeksu postępowania administracyjnego.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura Kontroli PK/HŻ/01.

Na podstawie art. 79 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2010r. Nr 220, poz. 1447 ze zm.), w związku z art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 191 z 30.04.2004, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200, z późn. zm.) – nie dokonano zawiadomienia

### **I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu/obiektu**

1. Zakład/obiekt kontrolowany:

**Blok żywienia w Specjalnym Ośrodku Szkolno Wychowawczym nr 2 w Lublinie**

*(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)*

**ul. Głuska 5, 20-439 Lublin**

*(adres)*

NIP 946-18-30-626

REGON: 000200555

PESEL - nd

TEL. 81 744-47-07

FAX 81 744-47-07

E-MAIL -

Numer i data wydania decyzji PIS stwierdzającej spełnienie wymagań wynikającej z art. 63 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. t.j.Dz. U. Nr 136 z 2010r, poz. 914 z późn. zm.)

DNS-HŻ.9025.2.2011 z dnia 18.03.2011r.

2. Kierujący zakładem/obiektem kontrolowanym:

Pani Danuta Wach – Dyrektor

*(imię i nazwisko, stanowisko)*

3. Przedstawiciel zakładu/obiektu kontrolowanego:

Pani Magdalena Mitrus – Wicedyrektor, Pan Janusz Zajdel – Wicedyrektor, Pani Jolanta Kowalczyk – Intendent, Pani Renata Nakonieczna – Szefowa kuchni

*(imię i nazwisko, stanowisko)*

Nie przywołano

*(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)*

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola kompleksowa w zakresie oceny zgodności funkcjonowania bloku żywienia z obowiązującym prawem żywnościowym.
5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr z sondą PP/S/K/01/HŻBZ.

**II. 1. Opis stanu faktycznego\***, *(charakter działalności zakładu, liczba pracowników i inne informacje charakteryzujące zakład)*

**Charakter działalności zakładu:** produkcja posiłków w oparciu o surowce, w tym surowce wymagające obróbki wstępnej oraz półprodukty chłodzone i mrożone. Obecnie produkuje się około 115 posiłków obiadowych oraz 50 śniadań i 28 kolacji. Posiłki przygotowywane są dla dzieci i młodzieży uczęszczających do szkoły oraz mieszkających w internacie, w przedziale wiekowym 7-21 lat. Posiłki wydawane są zasadniczo o stałych porach: śniadania o 7.30, II śniadania 9.30 -10.00, obiad (zupa, drugie danie, kompot) od 13.00 do 14.00 oraz kolacja o godz. 18.00. Posiłki produkowane są i wydawane w dniach od poniedziałku do piątku, w soboty i niedziele nie prowadzi się żywienia dzieci i młodzieży, z powodu wyjazdu do domów rodzinnych. Jadłospisy układane są przez personel kuchni i dyrektora – pobrano jadłospis ułożony na 10 dni do oceny sposobu żywienia.

Pomieszczenia wchodzące w skład bloku żywienia zlokalizowane są w podpiwniczeniu budynku murowanego, podłączonego do miejskiej sieci wodno – kanalizacyjnej. Otoczenie budynku, dojścia i dojazdy utwardzone, utrzymane w należyтым stanie sanitarnym. Okazano do wglądu umowę o zaopatrzenie w wodę i odprowadzanie ścieków nr P-WK 16113/01052 z dnia 30 czerwca 2005r. z MPWiK w Lublinie. Woda zimna pochodzi z sieci miejskiej, natomiast ciepła uzyskiwana jest z własnej kotłowni (wg oświadczenia osób obecnych przy kontroli). Jakość wody używanej w zakładzie jest monitorowana i badana w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych raz do roku. Okazano do wglądu ostatni raport z badań z dnia 28 lutego 2013r. nr OL-W/Z-108/13/PBM – zgodny z wymogami. Usługi związane z wywozem odpadów komunalnych świadczy PW KOM-EKO Sp. z o.o. w Lublinie, zgodnie z umową nr 3508/0/00 dnia 7 marca 2000r. Odpady gastronomiczne stałe usuwane są częściowo do pojemnika z pokrywą wyłożonego wkładem foliowym, a następnie do kontenera zbiorczego usytuowanego na zewnątrz budynku na terenie utwardzonym, skąd odbierane są przez firmę wywozową. Częściowo odpady gastronomiczne usuwane są do kanalizacji miejskiej przy wykorzystaniu młynka koloidalnego – poinformowano dyrekcję zakładu o stanowisku Ministerstwa Środowiska, że stosowanie młynków koloidalnych jest działaniem sprzecznym z obowiązującymi przepisami z zakresu ochrony środowiska (zgodnie z pismem Głównego Inspektora Sanitarnego znak GIS-BŻ-WS-4233-19/EN/13/1 z dnia 12.03.2013r.).

Posiłki podawane są w naczyniach wielorazowego użytku. Do przechowywania czystych naczyń wydzielono zamykaną stojącą szafę przelotową ze stali nierdzewnej. Posiłki porcjowane są w pomieszczeniu ekspedycji posiłków i wydawane przez okienko podawcze do jadalni. Brudne naczynia stołowe odbierane są bezpośrednio z jadalni do zmywalni przez wydzielone do tego celu okienko. Mycie naczyń stołowych odbywa się w dwóch etapach – mycie wstępne w dwukomorowym zlewie, natomiast mycie właściwe i dezynfekcja naczyń odbywa się w zmywarce typu gastronomicznego z funkcją wyparzania. Cykl mycia i dezynfekcji termicznej wynosi do 4 min. temperatura płukania 90<sup>0</sup>C. Dokonano podczas kontroli wizualnej oceny czystości naczyń stołowych i sztućców – nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

**Pomieszczenia wchodzące w skład bloku żywienia:** kuchnia właściwa, pomieszczenie ekspedycji posiłków, pomieszczenie obróbki wstępnej warzyw, magazyn warzyw, magazyn środków spożywczych „suchych”, magazyn środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie, magazyn podręczny, zmywalnia naczyń stołowych, pomieszczenie obróbki wstępnej jaj i drobiu, magazyn zasobów kuchennych, pomieszczenie socjalne dla personelu zintegrowane z szatnią, toaleta z przedsionkiem dla personelu, jadalnia. Jak ustalono podczas kontroli, **układ funkcjonalny pomieszczeń oraz wyposażenie** w sprzęt i urządzenia, nie uległo zmianie od czasu kontroli sanitarnej związanej z zatwierdzeniem zakładu i wpisem do rejestru zakładów podlegających kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej (protokół nr DNS-HŻ.9020.5.1.2011 z dnia 14 marca 2011r.). Pomieszczenia oraz urządzenia i sprzęt – znajdujące się na wyposażeniu tych pomieszczeń w dniu kontroli sprawne, w dobrym stanie i kondycji technicznej.

W zakładzie zapewniona jest **wentylacja** grawitacyjna i mechaniczna. Nad stanowiskami obróbki termicznej zainstalowane sprawne okapy wentylacyjne, które (wg oświadczenia osób obecnych przy kontroli) sprawnie usuwają ciepło i opary emitowane w czasie procesu obróbki cieplnej. Zakład zaopatrzony w dostateczną ilość ciepłej wody. Wszystkie punkty do mycia rąk wyposażone w środki do higienicznego mycia i dezynfekcji oraz osuszania rąk. **Higiena procesu produkcji** zachowana. Przestrzegany jest rozdział prac na „czyste „ i „brudne”. Stanowiska pracy oraz pomieszczenia wykorzystywane są zgodnie z przeznaczeniem. Prace związane z obróbką wstępną surowców, dezynfekcja jaj - prowadzone są w wydzielonych pomieszczeniach. W zakładzie stosowane są **profesjonalne środki do mycia i dezynfekcji**, w tym do powierzchni kontaktujących się z żywnością: preparat gotowy do użycia Dezopol – med R (do mycia i dezynfekcji powierzchni i ciągów technologicznych, w tym powierzchni mających bezpośredni kontakt z żywnością), Florix Top – do użytku profesjonalnego do mycia podłóg, Merida do dezynfekcji rąk. Zapas środków myjących i ręczników papierowych dostateczny. W zakładzie zatrudnionych jest 5 osób (3 kucharki, intendent i magazynier) – wszyscy posiadają aktualną dokumentację do celów sanitarno – epidemiologicznych

oraz czystą, kompletną wierzchnią odzież ochronną (fartuchy oraz okrycia ochronne na włosy). Higiena personelu zachowana. Zatrudniony personel wykazuje wiedzę z zakresu wdrożonych procedur HACCP na swoich stanowiskach pracy, wykazuje wiedzę i stosuje zasady bezpiecznego postępowania z żywnością – stan wiedzy oceniono w bezpośrednich rozmowach. Jak ustalono podczas kontroli, personel uczestniczył w szkoleniach z zakresu systemu HACCP, co zostało potwierdzone stosownymi dokumentami.

W zakładzie istnieje pełna **identyfikowalność dostawców i surowców**. Według złożonych wyjaśnień, środki spożywcze kupowane są od stałych sprawdzonych dostawców, na bieżąco w niewielkich ilościach, oznakowane zgodnie z wymaganiami przepisów prawnych oraz magazynowane z zachowaniem segregacji asortymentowej i zalecanych przez producentów temperatur przechowywania. W zakładzie stosuje się zasadę FI-FO. Z uwagi na awarię termometru służbowego (przed wyjściem na kontrolę był jeszcze sprawny) – nie dokonano weryfikacji temperatur w zamrażarkach i urządzeniach chłodniczych, w których przechowywane są środki spożywcze. Niemniej jednak sprawdzono warunki przechowywania środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie przy użyciu termometrów przedsiębiorcy. Temperatury w urządzeniach w chwili kontroli prawidłowe: np. w urządzeniu chłodniczym w magazynie podręcznym, w którym przechowuje się masło, śmietanę stwierdzono 3 °C, w magazynie chłodniczym w zamrażarce, w której przechowuje się mrożonki – 18 °C (temperatury zgodne z zaleceniem producentów).

Główne **procesy technologiczne** stosowane w zakładzie to procesy mechaniczne (rozdrabnianie warzyw i owoców) oraz procesy cieplne (gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie).

Nie stwierdzono na stanie suplementów diety czy środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz żywności GMO lub zawierające składniki genetycznie modyfikowane. Olej rzepakowy stosowany do produkcji posiłków jest produktem polskiego pochodzenia.

W trakcie kontroli nie zaobserwowano śladów i obecności gryzoni, szkodników żywności. Obiekt monitorowany jest w zakresie obecności szkodników przez personel zakładu oraz przez profesjonalną firmę zewnętrzną DDD- Centrum Usług Sanitarnych „CENTRUS” w Lublinie. Okazano do wglądu ostatni raport z monitoringu stacji deratyzacyjnych z dnia 4 września 2012r.

W zakładzie nie praktykuje się pobierania i przechowywania próbek kontrolnych posiłków.

W zakładzie funkcjonują opracowane, wdrożone i utrzymane sprawne **systemy kontroli wewnętrznej**: GHP/GMP oraz system HACCP. Opracowane procedury i instrukcje określają zasady właściwego postępowania z surowcem na różnych etapach procesu produkcji oraz sposoby utrzymania właściwej higieny procesu produkcji. W oparciu o schematy technologiczne opracowane dla produkowanych w zakładzie potraw, zespół ds. systemu HACCP przeprowadził analizę ryzyka, w której brano pod uwagę wszystkie zagrożenia mogące występować na poszczególnych etapach produkcji (mikrobiologiczne,

chemiczne, fizyczne). Na tej podstawie ustalono **trzy krytyczne punkty kontroli**: CCP 1 – rozmrażanie surowca, CCP 2 – dezynfekcja jaj, CCP 3 – obróbka termiczna mięs smażonych i pieczonych. Do każdego z CCP ustalono sposób monitorowania, limity krytyczne oraz działania korygujące. W ramach kontroli CCP 1 dokonywany jest monitoring procesu rozmrażania surowca – ryb mrożonych. Zgodnie z procedurą surowiec powinien być rozmrażany w urządzeniu chłodniczym w temperaturze od 0 do 6 °C, w czasie nieprzekraczającym 20 godzin. Z czynności tych prowadzone są zapisy w karcie rozmrażania. CCP 2 polega na poprawności dezynfekcji jaj metodą UV. W ramach monitorowania CCP 3 prowadzony jest pomiar temperatury wewnątrz potraw mięsnych. Określono warunki obróbki termicznej procesu pieczenia : 180°C - 200°C oraz smażenia 130°C do 160°C. Wymagana temperatura minimalna wewnątrz potrawy to 75°C. W przypadku nieosiągnięcia wymaganej temperatury należy podejmować działania korygujące polegające na podwyższeniu temperatury obróbki cieplnej oraz / i wydłużeniu czasu obróbki. Według okazanych zapisów, w ostatnim czasie nie stwierdzono nieprawidłowości w monitorowanych obszarach, nie podejmowano działań korygujących. W obiekcie obowiązuje i jest przestrzegany zakaz palenia tytoniu – umieszczono stosowną informację w formie graficznej i słownej.

## II. 2. Opis stwierdzonych nieprawidłowości z podaniem przepisów prawnych, które naruszono.

Nie stwierdzono nieprawidłowości.

## III. Ustalenia pokontrolne.

Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w: pkt.  
ukarano  nie ukarano  – nd

(imię, nazwisko, stanowisko)

nd

(nr mandatu karnego)

na podstawie nd

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia nd. nr nd

(podstawa prawna)

(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/ia oraz uwzględniając informacje o sytuacji materialnej pouczone o prawie odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

2. Zgodnie z art. 10 kpa na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt.

Nd

5. Uwagi osoby kontrolującej nd

6. Czas trwania kontroli: od. 9:30 do 11:30

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie po odczytaniu i omówieniu został podpisany.

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: nd

(podać: numer strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)

DYREKTOR

mgr Danuta Wach

.....  
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

.....  
(podpisy świadków)

Starszy asystent Oddziału Higieny  
Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku

mgr inż. Agnieszka Domańska-Melgiesz

.....  
(podpis osoby kontrolującej)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 13 czerwca 2013 r.

otrzymałem (-am) w dniu 21.06.2013r.....

DYREKTOR

mgr Danuta Wach

.....  
(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Właściciel / osoba upoważniona w terminie 14 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu może zgłosić zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego.

#### Wyniki kontroli dotyczą wyłącznie skontrolowanego zakładu/obiektu.

Niniejszy protokół nie może być bez zgody Lubelskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Lublinie powielany inaczej jak tylko w całości.

Protokół sprawdzono pod względem formalnym po dokonaniu czynności kontrolnych i zatwierdzono / nie zatwierdzono\* wyniki kontroli na egzemplarzu protokołu właściwego państwowego inspektora sanitarnego:

.....  
(data, podpis kierownika komórki organizacyjnej/  
kierownika technicznego/ zastępcy)

\* - zaznaczyć właściwe

Pieczczę państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr DNS-HŻ.9020.5.3.2013 AD z dnia 13.06.2013 r.  
**ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO**  
**Blok Żywienia w Specjalnym Ośrodku Szkolno – Wychowawczym nr 2 w Lublinie ul. Głuska 5, 20-439 Lublin**

**II. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO OBIEKTU:**

P - ocena pozytywna = 1 pkt, WP – stan wymaga poprawy = 0,5 pkt, N - ocena negatywna = 0 pkt.

Wstawić znak X w odpowiedniej kolumnie tabeli. W przypadku kiedy zagadnienie nie dotyczy zakładu - w kolumnie P wpisać „ND” i liczyć jako 1 pkt.

Lp.	Zakres kontroli	P	WP	N
<b>I.</b>	<b>STAN TECHNICZNY</b>			
1.	Usytuowanie zakładu	X		
2.	Stan techniczny, czystość i przestrzeń robocza zakładu	X		
3.	Ochrona zakładu przed zewnętrznymi źródłami zanieczyszczeń	X		
4.	Ochrona zakładu przed szkodnikami	X		
5.	Kanalizacja zakładu	X		
6.	Umywalki do mycia rąk	X		
7.	Ustępy	X		
8.	Systemy wentylacyjne	X		
9.	Oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych	X		
10.	Szatnie dla pracowników	X		
11.	Rozplanowanie pomieszczeń (zanieczyszczenia krzyżowe)	X		
12.	Podłogi	X		
13.	Ściany	X		
14.	Sufity i zamocowane w górze elementy	X		
15.	Okna i inne otwory	X		
16.	Drzwi	X		
17.	Powierzchnie wykorzystywane w procesie produkcji	X		
18.	Urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji sprzętu roboczego i wyposażenia	X		
19.	Warunki do mycia żywności	X		
20.	Urządzenia, sprzęt i inne składniki wyposażenia, które stykają się z żywnością	X		
21.	Przechowywanie i usuwanie odpadów	X		
<b>II.</b>	<b>ZAOPATRZENIE ZAKŁADU W WODĘ</b>			
22.	Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi	X		
23.	Woda technologiczna	X		
24.	Lód stykający się z żywnością	ND		
25.	Para wodna stykająca się z żywnością	ND		
<b>III.</b>	<b>PERSONEL ZAKŁADU</b>			
26.	Higiena osobista pracowników	X		
27.	Odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej	X		
28.	Stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością. Orzeczenia lekarskie	X		
<b>IV.</b>	<b>HIGIENA PRODUKCJI</b>			
29.	Jakość surowców i składników	X		
30.	Magazynowanie surowców i składników	X		
31.	Ochrona przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi	X		
32.	<b>Obecność szkodników</b>	X		
33.	Sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami	X		
34.	<b>Ciągłość łańcucha chłodniczego artykułów łatwo psujących się</b>	X		
35.	Segregacja żywności	X		
36.	Rozmrażanie żywności	X		
37.	Magazynowanie i oznakowanie substancji niebezpiecznych lub niejadalnych	ND		
38.	Przechowywanie sprzętu i środków używanych do sprzątania, mycia i dezynfekcji	X		
39.	Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością	X		
40.	Pakowanie żywności	ND		
41.	Procesy technologiczne	X		
42.	Wyposażenie kontrolno - sterujące urządzeń do obróbki cieplnej i metody kontrolowania skuteczności procesów obróbki cieplnej	X		
43.	Prawidłowość chłodzenia artykułów po obróbce cieplnej	ND		
44.	Zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem	X		
45.	<b>Mycie i dezynfekcja naczyń</b>	X		

V.	DYSTRYBUCJA		
46.	Jakość żywności	X	
47.	Znakowanie żywności	ND	
48.	Wydawanie potraw	X	
49.	Transport żywności	X	
VI.	DOKUMENTACJA ZAKŁADU		
50.	Opracowanie, wdrożenie i przestrzeganie instrukcji dobrej praktyki higienicznej: - higieny osobistej i stanu zdrowia osób wykonujących prace w procesie produkcji i w obrocie żywnością, - procesów mycia i dezynfekcji, - zaopatrzenia w wodę, - usuwania odpadów i ścieków, - kontroli zabezpieczenia przed szkodnikami, - kwalifikacji i szkoleń pracowników, - konserwacji maszyn i urządzeń.	X	
51.	Opracowanie, wdrożenie i utrzymanie systemu HACCP: - identyfikacja i ocena zagrożeń jakości zdrowotnej oraz ryzyka ich wystąpienia, a także ustalenie środków kontroli i metod przeciwdziałania tym zagrożeniom, - określenie krytycznych punktów kontroli w celu wyeliminowania lub zminimalizowania występowania zagrożeń, - ustalenie dla każdego krytycznego punktu kontroli wymagań (parametrów), jakie powinien spełniać i określenie granic tolerancji (limitów krytycznych), - ustalenie i wprowadzenie systemu monitorowania krytycznych punktów kontroli, - ustalenie działań korygujących, jeżeli punkt krytyczny nie spełnia wymagań, - ustalenie procedur weryfikacji w celu potwierdzenia, że system HACCP jest skuteczny i zgodny z planem, - opracowanie dokumentacji systemu HACCP dotyczącej etapów jego wprowadzania, - ustalenie sposobu rejestrowania i przechowywania danych oraz archiwizowania dokumentacji systemu.	X	
52.	Opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofywania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej	X	
53.	Prowadzenie i przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy/odbiorcy składników żywności i gotowych produktów ( <i>system traceability</i> )	X	
54.	Rejestracja przebiegu procesów produkcyjnych	X	
55.	Przechowywanie dokumentów dotyczących przebiegu procesów produkcyjnych	X	
56.	Przechowywanie dokumentu dotyczącego pierwszego dopuszczenia do obrotu partii żywności	ND	
<b>Liczba punktów</b>		56	1 0
<b>Ogólna liczba punktów – max. 56 pkt</b>		56	
W tym liczba punktów wg hasel wytłuszczonych (max. 5 pkt)		-	
<b>Ocena zakładu</b>		zgodny	

**Kryteria oceny:**

- Zakład żywienia zbiorowego - zgodny z wymaganiami: w zakresie hasel wytłuszczonych uzyskał oceny P lub WP. Minimalna liczba punktów (70% liczby maksymalnej) = 39.
- Zakład żywienia zbiorowego – niezgodny z wymaganiami: w zakresie hasel wytłuszczonych wystąpiły oceny N. Liczba punktów poniżej 39.

**III. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKÓLE KONTROLI SANITARNEJ NR DNS-HŻ.9020.5.3.2013AD z dnia 13.06.2013 r.**

**IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY**

DYREKTOR  
 mgr Danuta Wach  
 (podpis osoby kontrolowanej)

SPECJALNY OŚRODEK  
 SZKOLNO-WYCHOWAWCZY NR 2  
 ul. Głuska 5, tel. 081 74-44-707  
 20-439 Lublin  
 NIP 946-18-30-626, Regon 000200555

mgr inż. Agnieszka Domańska-Melgiesz  
 (podpis osoby kontrolującej)